



すべてが「竹園のお肉」という誇り

「竹園特選黒毛和牛」

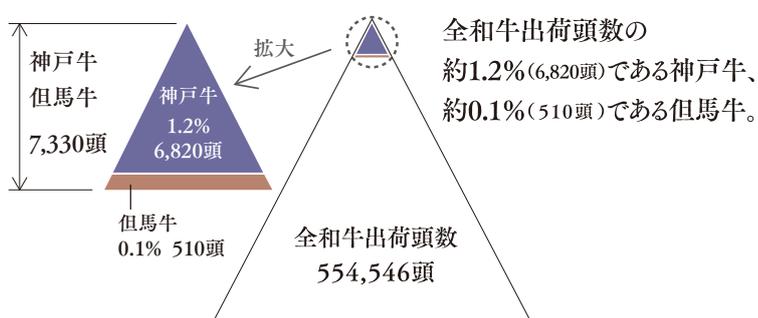
創業以来、受け継がれる、「五つ」のこだわりに基づいた「仕入れ」の目利き、そして、竹園の職人の技術による「仕上げ」を施した黒毛和牛を、竹園の誇りを込めて「竹園特選黒毛和牛」と称しています。

「竹園特選但馬牛」

但馬牛とは、全国の黒毛和牛の繁殖雌牛のうち、ほぼ全頭の祖先であることから、素牛として絶対的な評価を得ています。

「神戸牛」

高級な但馬牛の最高峰が神戸牛。肉質や霜降り度合いなど、厳しい格付け基準をクリアしたお肉だけが、但馬牛の中でも「神戸牛」の名を許されます。「神戸ビーフ指定登録店」の誇りを持って提供する、あしや竹園の神戸牛をご賞味ください。



2025年 農畜産業振興機構「牛肉の生産動向」より算出

竹園は、希少な但馬牛・神戸牛、そして黒毛和牛を兵庫県食肉市場のセリで、一頭買いにて直接仕入れています。その際、単なる等級や基準の高さだけではなく竹園が理想とする美味しさに合った適度な霜降り(サシ)や、肉質から選び抜いたお肉職人の技で仕上げたお肉だけを「竹園のお肉」として、ご提供しています。

竹園特選とは、歩留等級「AまたはB」、肉質等級、「3～5」のお肉を言う。

※(公社)日本食肉格付協会の格付けデータに基づく。

歩留等級	AまたはB											
肉質等級	5			4			3			2		1
脂肪交雑基準	No.12	No.11	No.10	No.9	No.8	No.7	No.6	No.5	No.4	No.3	No.2	No.1
ブランド名	神戸牛						但馬牛					
	竹園のお肉											
	黒毛和牛											

歩留等級：枝肉からとれる食用となる部分の割合 脂肪交雑：霜降り(サシ)の度合いのこと

※2019年4月～「神戸ビーフの定義」改定により、現状では但馬牛の希少性が高まっております。